

# Bistroküche

## BIO-SUPPENBOWLS

- serviert mit Roggen-Bauernbrot € 8,90
- °Fruchtige Tomaten / Rahm / Brezl-Crunch <sup>1,7</sup>
- °Rote Linsen / Chilly-Panko-Crunch <sup>1,6,9</sup>
- °Fruchtiger Kürbis / Zimtrahm / Mandelcrunch <sup>7,8</sup>
- °Zwiebeln à la française / Käsecroustini <sup>1,3</sup>

## PASTA & REISBOWLS

- °Penne Napolitana / frischer Basilikum / Parmesan<sup>1,3</sup> € 10,90
- °Gelbes Masala Curry mit Wokgemüse / Basmatireis € 10,90
- als Topping empfehlen wir „gegrilltes Hühnerbrüstchen“ € 6,80
- °Penne Bolognese / 100% RinderHack / Parmesan <sup>1</sup> € 11,70

## GOURMET BAGUETTES <sup>1,3,7</sup>

Die Gärtnerin

Vegetarischer Genuss mit mediterranen Kräutern,  
 belegt mit gegrillten Paprika, Zucchini, Tomaten & Hirtenkäse € 9,70

Der Orientalische

Knuspriges Weizenbaguette mit Crème-fraiche  
 und einem herzhaften Belag aus Hühnchenfleisch und roten Zwiebeln € 9,70

## DESSERT

- ° Affogato / Bourbon Vanilleeis in Espresso € 5,80

Glutenfreies Brot- und Sättigungs-Beilagen können wir gerne auf Wunsch servieren.

1 Gluten  
 2 Krebstiere  
 3 Eier

4 Fisch  
 5 Erdnüsse  
 6 Soja

7 Lactose  
 8 Schalenfrüchte  
 9 Sellerie

10 Senf  
 11 Sesam  
 12 Schwefeldioxid

13 Lupinen  
 14 Weichtiere